



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية  
الإدارة العامة لصحة البيئة

## لائحة محلات العطارة



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

محللات العطاراة

هـ ١٤٢٦

م ٢ . . ٠

٢٤ (ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، ١٤٢٦هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،  
الإدارة العامة لصحة البيئة.

لائحة محلات العطاراة / وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة  
الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٢٤ ص ؛ ٢٤ سم

ردمك : ٤ - ١١ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

ديوي ٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦ ١٤٢٦/٤٠٦

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٠٦

ردمك : ٤ - ١١ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

## تقديم

انطلاقاً من توجيهات خادم الحرمين الشريفين رئيس مجلس الوزراء، وصاحب السمو الملكي ولي العهد نائب رئيس مجلس الوزراء ورئيس الحرس الوطني - القاضي بضرورة العمل الجاد والمكثف لرفع مستوى الأداء، بما في ذلك تحديث اللوائح والأنظمة لتواكب ما تشهده المملكة العربية السعودية من تقدم وتطور، وتساير أحدث ما يتوصل إليه العالم، مستفيدين في ذلك من تجارب الدول المتقدمة، ونظراً لمسؤولية وزارة الشؤون البلدية والقروية تجاه صحة وسلامة المستهلك (فيما يقع في نطاق اختصاصها من مهام وواجبات)، ووقف ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (٥/م) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١هـ حيث جاء بالمادة (٤٨) من الباب الخامس من ذات النظام ما نصه: (يصدر وزير الشؤون البلدية والقروية اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام...).

فإن الوزارة تقوم بمراجعة شاملة لجميع اللوائح والأنظمة بشكل عام، وتركز بشكل خاص على أنظمة وتعليمات صحة البيئة والصحة العامة، هادفة من ذلك لمراجعتها والعمل على تحديثها وتطويرها، وانتهت في هذا المجال إلى إعادة صياغتها وإضافة ما استجد، وبعد مراجعة لما هو مطبق في الدول المتقدمة.

إن هذه اللوائح تهدف بالدرجة الأولى للمحافظة على صحة وسلامة المستهلك، ويعنى بتطبيقها المستثمرون في مجال الأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة، ويشرف على تطبيقها الجهات المختصة من هذه الوزارة وفروعها. ولذا فإن هذه العناصر الثلاثة مسؤولة مسؤولية كاملة عن تطبيقها، ويحتم الأمر عليها جميعاً التعاون لتحقيق الهدف من إصدارها.

نسأل الله - سبحانه وتعالى - أن ينفع بهذا الجهد، وأن يحقق أهدافه.. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

## أهداف اللائحة

تعتبر التوابل والبهارات والعطارة من المواد الهامة التي تضاف للأغذية بغرض إكسابها طعم ورائحة ومذاق خاص، علاوة على ما لبعض التوابل والبهارات من تأثير حافظ مضاد لنمو بعض الميكروبات الملوثة للأغذية. ونظراً لتعدد أنواعها وأشكالها واستخداماتها وتفاوت أسعارها وتعرضها للغش بمواد أخرى أقل جودة من التابل الأصلي، كما أن بعضها يحتمل على شوائب قد تكون ضارة جداً بالصحة. فقد اهتمت وزارة الشؤون البلدية والقروية بهذا المجال الواسع وقامت بإصدار لائحة محلات العطارة رغبة منها في حماية المواطنين من المعاملات الغير عادلة في مجال العطارة والمحافظة على جودة ما تعرضه هذه المحلات لحماية للإنسان وسلامته.

وتحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في محلات العطارة، وهي تعتبر شروطاً أساسية ملزمة لمنح ترخيص مزاوله النشاط. بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب توافرها بكل دقة أثناء التشغيل. ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في محلات العطارة، والتي يجب تطبيقها بعناية كاملة حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

إن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط بالالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت: [www.momra.gov.sa](http://www.momra.gov.sa)

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

# الفهرس

٨	<b>الباب الأول: المجال والتعاريف</b>
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١١	<b>الباب الثاني: الاشتراطات العامة</b>
١١	(مادة ٣): عام
١١	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١١	(مادة ٥): المبنى
١٣	(مادة ٦): التوصيلات الكهربائية
١٤	(مادة ٧): المستودع
١٤	(مادة ٨): التجهيزات
١٥	(مادة ٩): الأمان والسلامة
١٦	<b>الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة</b>
١٦	(مادة ١٠): العطارة والتوابل
١٧	(مادة ١١): التوابل والبهارات المغشوشة

١٧	(مادة ١٢): العرض والبيع
١٨	(مادة ١٣): التعبئة
١٨	(مادة ١٤): النظافة العامة
١٩	(مادة ١٥): الصيانة
٢٠	(مادة ١٦): الترخيص
٢٠	(مادة ١٧): سجل الرقابة الصحية
٢١	<b>الباب الرابع: العاملون</b>
٢١	(مادة ١٨): استخراج الشهادات الصحية
٢٢	(مادة ١٩): صلاحية الشهادة الصحية
٢٢	(مادة ٢٠): الأمراض المعدية والإصابات
٢٣	(مادة ٢١): المظهر والسلوك الشخصي
٢٤	<b>الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة</b>
٢٤	(مادة ٢٢) مراقبة تنفيذ اللائحة



## الباب الأول

### المجال والتعاريف

#### (مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على محلات العطارة.

#### (مادة ٢): التعاريف

في تطبيق بنود هذه اللائحة يقصد بالمصطلحات التالية المعاني المبينة أمام كل منها.

**العطارة:** نشاط يعني بيع التوابل والبهارات

#### **التوابل والبهارات:**

مجموعة من النباتات أو أجزائها التي لها تأثير معين سواءً على المذاق أو الرائحة أو النكهة وتستعمل بغرض تحسين الطعم أو الرائحة أو النكهة أو فاتحة للشهية أو قد تستعمل كمعطر لبيئة المكان.

#### **التوابل والبهارات الخام:**

أصناف التوابل والبهارات بحالتها دون إجراء أي عملية إضافية عليها مثل التنقية والغربلية أو الطحن أو الخلط وخلافه.

#### **النباتات والأعشاب الطبية:**

نبات أو أي جزء من أجزائه النباتية (أوراق- جذور- سوق- أزهار) يستخدم بحالته أو بعد تجفيفه وطحنه على هيئة مسحوق يكون له استعمال أو إدعاء طبي أو أي خصائص علاجية.

### **الشوائب:**

يقصد بها المواد الغريبة المختلطة بالتوابل الأصلية وتؤثر في درجة نقاوته مثل القش والحبوب الفارغة والتالفة وأجزاء النباتات الأخرى التي لا تستعمل كتوابل والأتربة والحجارة.

### **الاشتراطات الصحية:**

هي مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المحلات التي لها علاقة بتقديم الغذاء.

### **النظافة:**

إزالة المواد الغير مرغوب فيها مثل الأتربة وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وغيرها من المواد الكريهة.

### **التلوث:**

تعرض الأغذية أو البيئة المحيطة بها للملوثات المختلفة.

### **الملوثات:**

أي مواد غريبة عن الغذاء لا تضاف إليه عن قصد (حيوية أو كيميائية أو غير ذلك) ، لكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة، وتضر بسلامة الغذاء أو صلاحيته.

### **التطهير:**

خفض أعداد الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بالبيئة المحيطة بالغذاء إلى المستوى المأمون الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها وذلك باستخدام المواد الكيميائية المصرح باستخدامها أو بالطرق الفيزيائية.

### **التجهيزات:**

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلائم مع طبيعة نشاطها سواء كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

## الترخيص:

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر من البلدية المختصة تجيز تشغيل ومزاولة العمل (النشاط) في المنشآت الغذائية بعد استيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة. ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة يلزم تجديده بعدها.

## الباب الثاني

### الإشتراطات العامة

#### مادة (٣): عام

تعتبر المواد من ٤ إلى ٩ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

#### مادة (٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تجنب استخدام المناطق التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية.
- ٢- تكون في موقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر للروائح الكريهة أو الدخان أو الأتربة أو أي مصدر للتلوث.
- ٣- تكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج مباشر لجيرانه.
- ٤- يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٥- توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي .

#### مادة (٥): المبنى

يجب توفر الاشتراطات التالية:

- ١- يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل .
- ٢- يكون من الطوب والأسمنت المسلح أو من الألومنيوم أو الألياف الزجاجية أو ما مائلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.

- ٣- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضاره.
- ٤- يكون خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
- ٥- تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسيل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
- ٦- تكون الأرضيات ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف .
- ٧- تكون الأرضيات من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة .
- ٨- تكون الجدران مدهونة بطلاء مناسب فاتح اللون ويفضل الأبيض وأن تكون ملساء سهلة التنظيف أو تكسى بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض إلى السقف.
- ٩- تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات.
- ١٠- تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة وبها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥° ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات.
- ١١- تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.
- ١٢- تكون النوافذ (عند وجودها) من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ ويسهل تنظيفها، على أن تزود بسلك شبكي ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها .
- ١٣- يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجات الحرارة داخله وعدم وجود الروائح النفاذة ويتم ذلك بتركيب مراوح شفط كهربائية يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المحل أو بتركيب المراوح الكهربائية أو يكون المحل مكيف الهواء.

- ١٤- تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية).
- ١٥- يمنع منعاً باتاً وجود دورة مياه أو أي مصدر للرطوبة.
- ١٦- لا يكون هناك خزان صرف (بياره) تحت أرضيته.
- ١٧- لا يحتوي بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف صحي أو أنواع مراحيض.
- ١٨- يكون مستوى الأرضية أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام الأبواب لتجنب الطفح ومنع التلوث.

### (مادة ٦): التوصيلات الكهربائية

#### **يجب توافر الاشتراطات التالية:**

- ١- تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- ٣- تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
- ٤- يتم فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية .
- ٥- تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين والزائرين.
- ٦- تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة .
- ٧- تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات الصنع ونوعية المفاتيح الأتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.

## (مادة ٧): المستودع

ينبغي أن يتوافر فيه الاشتراطات التالية:

- ١- تتناسب مساحته مع كمية المواد المخزنة به.
- ٢- يزود بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية المدهونة بطلاء مناسب مانع للصدأ على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار ٣٠ سم.
- ٣- يمنع منعاً باتاً وجود أي مصدر للرطوبة داخله كصنابير المياه.
- ٤- توفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من الفتحات و/أو توفر إضاءة صناعية كافية.
- ٥- يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة ولضمان التوزيع الجيد والمنتظم للهواء داخله، ويتم ذلك إما بتركيب المراوح الكهربائية أو مراوح الشفط حسب قدرتها ومساحة المستودع.
- ٦- يخصص مكان مستقل (بالمستودع) لحفظ وتخزين المواد المنظفة والمطهرة على أن يزود هذا القسم بخزائن مغلقة لاستعمالها في هذا الغرض.

## (مادة ٨): التجهيزات

يزود المحل بالتجهيزات التالية:

- ١- بنك (كاونتر) على أن يغطى سطحه بالرخام السميك - قطعة واحدة - ليسهل تنظيفه.
- ٢- عدد مناسب من الأواني والحاويات والمعدات المعدة لعرض وحفظ وتجهيز البهارات والتوابل.
- ٣- وعاء محكم الغلق داخله كيس بلاستيكي لتجميع الفضلات والمخلفات والتخلص منها أولاً بأول .
- ٤- صاعق كهربائي أو أكثر (حسب مساحة المحل) لمكافحة الحشرات الطائرة.

### ويجب أن تتوافر في التجهيزات الاشتراطات التالية:

- ١- تصنع الأواني والحاويات والمعدات المستخدمة من مواد لا تتفاعل مع محتويات العطارة ولا تغير من خصائصها الطبيعية والكيميائية ومواصفاتها.
- ٢- تكون الأواني والحاويات ذات أغطية محكمة.
- ٣- تكون الأواني والحاويات والمعدات خالية من الصدأ والتآكل ومصنوعة من معدن غير قابل للصدأ أو من الخشب الجيد الصفات أو من الزجاج.

### (مادة ٩): الأمان والسلامة

- ١- توضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
- ٢- يجب توفير طفايات للحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن يثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، كما يجب توفير اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٣- يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية على أن يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة ومواد العناية بالجروح .



## الباب الثالث

### الإشتراطات الخاصة

#### (مادة ١٠): العطارة والتوابل

يجب أن تتوافر الاشتراطات التالية:

- ١- تتوفر في التوابل الطبيعية كافة المواصفات المحددة لها طبقاً لمواصفة كل نوع.
- ٢- تكون محتفظة بجميع خواصها الطبيعية من حيث اللون والطعم والرائحة.
- ٣- لا تحتوي على أي مادة سامة أو ضارة بالصحة.
- ٤- لا تحتوي على أي حشرات أو أجزائها أو أطوارها المختلفة.
- ٥- لا تزيد نسبة الشوائب بها عن الحدود المسموح بها في المواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.
- ٦- تعرض التوابل والبهارات للبيع على حالتها الطبيعية.
- ٧- يجوز تجهيز التوابل والبهارات بشكل مسحوق عند طلبها ويمنع تجهيزها مسبقاً، وأن يتوافر بها المواصفات المقررة لها، وأن تكون خالية من الشوائب والمواد الغريبة.
- ٨- يمنع منعاً باتاً تجهيز التوابل بقصد بيعها أو عرضها للبيع كتوابل بعد استخلاص المواد الفعالة منها.
- ٩- يوضع على العبوات اسم التابل واسم منتجه أو القائم على تجهيزه وعنوانه ورقم هاتفه.
- ١٠- بالنسبة للتوابل الطبيعية غير الصادر بشأنها مواصفات محددة، فينبغي أن يتوافر بها الحد الأدنى للمواصفات الفنية المحددة بشأنها في المراجع العلمية.

## (مادة ١١): التوابل والبهارات المغشوشة

تعتبر التوابل مغشوشة في الحالات التالية:

- ١- إذا فصلت المواد الفعالة منها.
- ٢- إذا أضيفت إليها أي مادة ملونة غير مصرح باستخدامها.
- ٣- إذا زادت نسبة الشوائب أو المواد الغريبة على الحدود المنصوص عليها في المواصفات القياسية أو بالمراجع العلمية المعنية.
- ٤- إذا لم تطابق نتائج تحاليلها المخبرية الموجود بالمواصفات القياسية أو بالمراجع العلمية المعنية.

## (مادة ١٢): العرض والبيع

يقتصر عمل محلات العطارة على البيع والعرض بغرض البيع وتسويق المواد الخام مثل التوابل والبهارات وأصناف العطارة مع مراعاة ما يلي:

- ١- يمنع منعاً باتاً عرض أو بيع أو تسويق أو الدعاية لأي نبات أو أعشاب طبية أو مستحضرات صحية ذات إدعاء طبي سواءً كانت مفردة أو مركبة.
- ٢- يمنع منعاً باتاً عرض أي أغذية أو مشروبات خلاف التوابل والبهارات والعطارة.
- ٣- تعرض التوابل والبهارات وأصناف العطارة السائبة في الأوعية والحاويات الخاصة بها على أن تكون مغلقة باستمرار وغير معرضة للهواء.
- ٤- تعرض أصناف التوابل والبهارات والعطارة المعبأة على أرفف المحل.
- ٥- تعرض الأصناف نفاذة الرائحة في أوعية محكمة الغلق وفي مكان مستقل منفصل لمنع انتقال روائحها إلى بقية الأصناف المعروضة.
- ٦- يمنع منعاً باتاً حيازة أي مبيدات حشرية أو منظفات أو مطهرات كيميائية داخل المحل أو المستودع المحلق به.

- ٧- ضرورة وجود بطاقة على كل صنف من أصناف التوابل والبهارات وأصناف العطارة يوضح بها اسم الصنف.

### (مادة ١٣): التعبئة

يجوز لمحلات العطارة عرض وبيع أصناف التوابل والبهارات معبأة ويشترط في التعبئة ما يلي :

- ١- تكون العبوات المستخدمة في التعبئة نظيفة ولم يسبق استعمالها لأي غرض من الأغراض، وأن لا تغير من الخصائص الطبيعية والكيميائية للمادة المعبأة بها.
- ٢- يجوز تجهيز خليط من التوابل الخام وتعبئته في عبوات مناسبة.
- ٣- تدوين كافة المواد الداخلة في تركيب الخليط على بطاقة العبوة.
- ٤- لصق بطاقة بيان يوضح بها اسم التابل واسم منتج أو القائم على تجهيزه وعنوانه ورقم هاتفه.
- ٥- تكون بطاقة البيان مكتوبة باللغة العربية وبطريقة واضحة وغير قابلة للإزالة.

### (مادة ١٤): النظافة العامة

- ١- استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة وقبل تخزينها.
- ٢- وضع الملصقات الإرشادية الخاصة بإتباع قواعد النظافة العامة بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها .
- ٣- يمنع منعاً باتاً استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والأواني والأدوات وتستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.
- ٤- تكون المعدات والأواني والأدوات والأسطح مصنعة من مواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ .
- ٥- إتباع أسلوب الغسل متعدد المراحل ( الشطف بالماء الجاري - الغسل باستعمال

- المنظفات - الشطف بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - التجفيف ) في أعمال غسل الأدوات والأواني والأسطح .
- ٦- مراعاة النظافة التامة بالمستودع .
- ٧- يتم العناية بنظافة أماكن التخزين والعرض والبيع.
- ٨- استبعاد أي أدوات أو معدات أو أواني غير مستخدمة.
- ٩- تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق وتكون من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتيا بالضغط بالقدم ، مع ربط الأكياس والتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد .
- ١٠- الاحتفاظ بأوعية المخلفات نظيفة بصورة دائمة .

#### (مادة ١٥): الصيانة

- ١- تتم العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومرافقه بحيث يعاد دهان الجدران الداخلية والأسقف دوريا ، أما بالنسبة للمبنى من الخارج فيعاد دهان جدرانه كلما اقتضت الضرورة ذلك .
- ٢- عدم وجود تسريب في أعمدة مواسير السقوط ومدادات الصرف الموجودة في المناور المجاورة لاماكن التشغيل لئلا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن .

#### (مادة ١٦): الترخيص

على صاحب المحل أو مديره المسئول الاحتفاظ بالترخيص في مكان ظاهر.

### (مادة ١٧): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المحل أو مديره المسئول الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف له مع الترخيص، وعليه أن يقدمه للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة، ولا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدون به من بيانات أو ملاحظات، سواءً كان هذا التغيير بالكشط أو بالمحو أو بالإزالة أو بأي طريقة أخرى.

## الباب الرابع

# العاملون

### (مادة ١٨): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلًا على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حملها لجراثيمها. وتستخرج الشهادة الصحية بعد إجراء الفحوصات اللازمة على العامل وتحصينه ضد بعض الأمراض.

#### أولاً: الفحوصات الطبية:

- ١- الكشف السريري (الإكلينيكي) على العامل (صدر - بطن - أمراض جلدية).
- ٢- الفحوصات المخبرية المطلوبة وتشمل:
  - أ. فحص البراز للطفيليات. (Parasites)
  - ب. فحص الدم لكل من التيفود (Typhoid) - الباراتفود (Paratyphoid)
  - ج. مزرعة براز للسالمونيللا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمات الكوليرا (Vibrio Cholera).
  - د. مسحه من الأنف والحلق (الدفترية) (Diphtheria).
  - هـ. أشعة على الصدر.

ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

## ثانياً: التحصينات:

تتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وتشمل:

- ١- التحصين ضد الحمى الشوكية (Meningitis)، مرة كل سنتين.
- ٢- التحصين ضد التيفود (Typhoid)، جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.

## (مادة ١٩): صلاحية الشهادة الصحية

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة وتجدد فور انتهائها، ويتم إتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى.

## (مادة ٢٠): الأمراض المعدية والإصابات

### (١-٢٠) الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشبهه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض مُعدٍ ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال، بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء. وإذا كان هذا الشخص من العاملين بالمحل فيجب استبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل.

### (٢-٢٠) الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب إستبعاده فوراً عن العمل حتى تتم حماية موضع الإصابة بشكل تام بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض. ولا يسمح للعامل بالعودة للعمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موقع الإصابة أو شفاؤه من الإصابة.

## (مادة ٢١): المظهر والسلوك الشخصي

يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

- ١- إتباع قاعدة (نظف حيثما كنت) وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد التعامل مع العطارة أو أي مواد ملوثة وبعد كل توقف وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس وبعد التمخط وبعد العودة إلى العمل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب .
- ٢- أن يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم وغسل أيديهم بالمطهرات الغير ضارة قبل الدخول إلى أماكن العمل وخصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.
- ٣- ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل ( ويفضل أن يكون الزي ابيض اللون ) ويجب حفظه في خزائن مغلقة.
- ٤- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخط في مكان العمل.
- ٥- العناية بتقليم ونظافة الأظافر .
- ٦- عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل المحل.
- ٧- الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل والمستودعات.



## الباب الخامس

### مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٢): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.